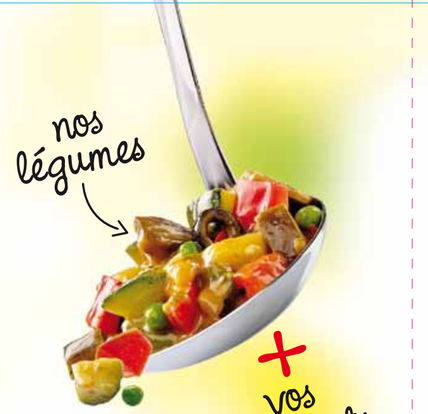
d'aucy

# Les idées Salades

## MODE D'EMPLOI

1. Ouvrir la boîte de mélange de légumes « Les idées Salades » déjà assaisonnés.
2. Mélanger avec le féculent de votre choix (pâtes, riz, pommes de terre, lentilles, semoule…).
3. Ajouter des ingrédients qui personnaliseront la salade (jambon, œufs, tomates, fromages, fines herbes…).
4. Mélanger le tout. Réserver au frais jusqu'au service.
5. C'est prêt !




… et la touche du chef !

**Il y a de l'idée dans les idées salades d'aucy.**
**Rien à voir avec ce que vous connaissez.**

- **DES INGRÉDIENTS ORIGINAUX ET DE QUALITÉ**
  (moutarde à l'ancienne, sauce pesto…)
- **DES RECETTES CUISINÉES… MAIS PAS TROP !**
  Le féculent, c'est vous qui l'ajoutez !
- **DES PRÉPARATIONS ORIGINALES**
  vous ne les trouverez nulle part ailleurs
- **DES RECETTES FRAÎCHEUR**
  Une base de légumes cuisinés mélangée à des produits frais.
  Au final, un produit qui se rapproche du frais, tout en vous offrant un coût portion plus intéressant*.

*Et parce que vous êtes des cuisiniers avertis, votre touche personnelle fera le reste !*

## PLÉBISCITÉES PAR LES CONVIVES :

**Salade à partir de la préparation de Légumes à la Dijonnaise :**

- NOTE de **7/10**
- **94 %** des notes sont SUPÉRIEURES À 6/10
- INTENTION DE RECONSOMMATION DE **85.5 %**

**Salade à partir de la préparation de Légumes à l'Italienne :**

- NOTE de **6.3/10**
- **69 %** des notes sont SUPÉRIEURES À 6/10
- INTENTION DE RECONSOMMATION DE **69.5 %**

Panel réalisé en restauration collective sur un échantillon de 50 personnes et note /10

*Prélèvement sur catalogue distributeur sur une trentaine de salades fraîches

VOUS SERVEZ QUOTIDIENNEMENT
À VOS CONVIVES
DES ENTRÉES,
DES SALADES,
DES HORS D'ŒUVRE.
MALHEUREUSEMENT CE SONT TOUJOURS
LES MÊMES SALADES.
VOUS SOUHAITEZ
DU CHANGEMENT !
D'AUCY LANCE...

## LÉGUMES À L'ITALIENNE
### SAUCE AU PESTO

**Ingrédients principaux :**
**Légumes :** courgettes, aubergines, poivrons rouges, pois, olives noires, pignons de pin.
**Sauce :** huile d'olive vierge extra, basilic, huile de tournesol, sel, ail en poudre, mélange de fromages râpés, jus concentré de citron.

+ Pour 1 boîte 3/1, ajouter 1.2 kg de pâtes à cuire.

Format 3/1
Poids net 2.5 kg

## LÉGUMES À LA DIJONNAISE
### MOUTARDE À L'ANCIENNE

**Ingrédients principaux :**
**Légumes :** carottes, haricots verts, oignons.
**Sauce :** moutarde à l'ancienne (8%), huile de tournesol, ail en poudre, persil.

+ Pour 1 boîte 3/1, ajouter 1 boîte 5/1 de lentilles d'aucy ou 2.5 kg de pommes de terre en cubes.

Format 3/1
Poids net 2.5 kg

## LÉGUMES POUR TABOULÉ
### À L'HUILE D'OLIVE

**Ingrédients principaux :**
Tomates, oignons, huile d'olive vierge extra (3,6%), poivrons rouges, purée de tomates double concentré, sel, raisins secs (huile végétale), menthe poivrée, persil, arôme, jus concentré de citron, poivre, curcuma.

+ Pour 1 boîte 5/1, ajouter 1.5 kg de semoule précuite.

Format 5/1
Poids net 4 kg

d'aucy FoodServices

D'aucy FoodServices - BP 129 - 56004 VANNES CEDEX - Tel : 02 97 54 88 77 - Fax : 02 97 68 87 17
E-mail : restauration@daucy.com - www.daucyfoodservices.com

d'aucy